

Surówka z selerem naciowym



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler naciowy	400 g
ogórek kwaszony	1 duża szt
jabłka	1 szt
sok z cytryny	2 łyżki
olej	4 (do sałatki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i umyte łodygi selera kroimy w cienkie plasterki, lekko solimy.
Jabłko obieramy, usuwamy gniazdo nasienne i ścieramy na tarce o grubych oczkach, skrapiamy je sokiem z cytryny.
Ogórka kroimy w kostkę i dodajemy do selera i jabłek
Połączone składniki sałatki skrapiamy jeszcze raz sokiem, polewamy olejem, doprawiamy solą i pieprzem.
Przed podaniem posypujemy posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.

Jest to niezbyt pracochłonna a jednak smaczna surówka